PRZEGLĄD
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień przy DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^{ER} 12.

WARSZAWA. — NIEDZIELA.
Dnia 30 Stycznia (11 Lutego) 1855 roku.

BYDŁO ROGATE.

(Dalszy ciąg).

Najznajomsze rasy wielkiego górnego bydła są:

1. Freiburskie, bardzo ciężkie, z grubemi kośćmi, długie i szerokie, z długim szczególnie prostym grzbietem. Ogon jest krotki, cienki i bardzo wysoko osadzony. Tylne nogi stoją zupełnie prosto jak u koni. Rogi w stosunku do głowy i reszty ciała są dość krótkie. Maść bywa brunatna, biała, lub czarna z białą. Ta rassa między wszystkiemi rasami swojskiemi odznacza się szczególnie obfitym wydatkiem mleka; ale za to tuczy się bardzo trudno, szczególnie w późniejszym wieku, nie wiele waży i daje twarde mięso i mało łoju.

2. Simentalskie znajdują się szczególnie w dolinie Simmen w kantonie Bern. Nie tak wielkie i ciężkie, delikatniéj zbudowane i nie tak obfite wydaje mleko jak rasa Freiburska.

3. Szwyckie; w kantonie Szwyc bydło, odznacza się cięższą ale drobniejszą budową niż dwie powyższe rasy; prócz tego odróżnia się od nich następującemi ogólnemi stosunkami:

Głowa jest dłuższa, szyja cieńsza, krzyż szeroki, grzbiet często wklęśnięty, cała tylna część bardzo szeroka, osada ogona nie tak wysoko przypada, tylne nogi daleko od siebie osadzone, maść popielato-czarno-brunatna z jaśniejszemi pasami na grzbiecie i brzuchu.

4. Apenselskie; odmiana ogólnéj rasy szwajcarskiéj utrwalona w swoich cechach przez ciągłe w czystéj krwi utrzymywanie, odznacza się od innych szczególnie czarną maścią i białem, jakby siodłem na grzbiecie.

5. Bydło tyrolskie. Na niektórych dolinach w Tyrolu znajdujemy rasy, które mogą być liczone do wielkich i ciężkich, ale są one nietyle ciężkie jak szwajcarskie i dają mniéj obficie i mniéj dobre mleko. Co do zewnętrznych stosunków podobne są do małych górnych ras, tylko że wszystkie części są większe i grubsze.

Najbardziéj znane rasy małego bydła górnego są następujące:

1. Rasa Haslijska, która szczególnie w czystości napotyka się na dolinie Hasli w Szwajcarji. Są to bydlęta bardzo zwinne, małe, delikatne i zgrabnie zbudowane; głowę mają wązką i małą, nogi krótkie, bardzo cienkie, ale opatrzone silnemi muskułami i scięgnami, kopytko małe i kształtne, ogon bardzo długi, cienki i nie wysoko osadzony. Rogi krótkie z pojedynczem wygięciem, u końca zupełnie spiczaste, maść po największéj części czarno-brunatna, z płowemi w białe przechodzącemi pasami wzdłuż szyi i grzbietu i z obwódką około oczu.

2. Rasa górna tyrolska, mała, zwykle mniejsza od średniéj wielkości, ciało długie, szeroki krzyż, nieco wyżej osadzony ogon niż u Haslijskiéj rasy, cienkie, krótkie bardzo szeroko rozstawione nogi, a barwa jest najczęściéj ciemno-czerwono-brunatna, nadto z płowym pasem na grzbiecie i brzuchu. Mała tyrolska rasa odznacza się szczególnie długiem, grubem i fałdzistem podgardlem, tudzież tem, że krowy mają powierzchowność podobną do byków. Chwalę w téj rasie obfitość mleka, łatwość wyżywienia się i utuczenia.

Rasa Voralberska po największéj części podobna do Haslijskiéj i Tyrolskiéj, ale większa. Maść najpowszechniejsza jest czarno-brunatna z jasnemi plamami na grzbiecie i szyi. Tylna część jest szczególnie szeroka i mocna, ogon nie tak wysoko osadzony jak u rasy tyrolskiéj. Rasa Voralberska przy wielkiéj mleczności wyborną jest na tuczenie.

Rasa Pusterwaldzka, albo Kampecka, znajduje się w północnych Alpach. Głowa, piersi i brzuch aż do słabizny są zupełnie białe. Przez grzbiet ciągnie się pas biały rozciągający się mniéj więcéj do ogona; reszta ciała jest albo jasno, albo ciemno brunatna; rasa ta jest mała, daje dużo mleka i szczególniéj wytrwałą jest i silną w pociągu.

Rasa Grobińska w tych samych Alpach, czerwono-brunatna, z białemi pasami na krzyżu, a niekiedy i pod szyją, stanowi pośrednie ogniwo między Kampecką i Pinegawską rasą.

Rasa Pinegawska w Alpach Salcburskich ma główną maść czerwono-brunatną z białemi pasami na grzbiecie, jasne obwódki około oczu, białą mordkę i ogon bardzo wysoko osadzony. U krów rogi idą prawie poziomo i tylko u końca samego są nieco w górę zagięte. Wejrzenie tych zwierząt jest nadzwyczajnie wesołe i przyjemne. Trzy te ostatnie rasy objęte są wspólną nazwą *kolorowego* bydła.

Najbardziej znane i upowszechnione rasy bydła równin są następujące:

Murctalska rasa w Styrji, pochodząca od rasy węgierskiéj, z maścią szarą, krótkiemi rogami i nogami i wysoko osadzonym ogonem. Powolne przejście z rasy węgierskiéj do murctalskiéj dziś jeszcze można wyraźnie uważać na pograniczu Styryjskim od strony Węgier. Większa część siwego bydła ma tu jeszcze wązką długą głowę, żywe nie opasane jasną prążką oko, nisko osadzony ogon, cienkie nogi i całą fizjonomją węgierskiéj rasy. (Dalszy ciąg nastąpi).

POWIETRZE CEDZONE NIE OBUDZA FERMENTACJI ANI PLESNI.

PP. professor *Schroeder* i Dr. Th. *Dusch* z Manheimu ogłosili wiele zajmujących doświadczeń co do wpływu powietrza na gnicie i fermentacją. Doświadczenia te udzielam z szczegółami, są bowiem nadto wielkiéj wagi tak dobrze dla chemika jak dla gospodarza i lekarza, aby nawet wzgląd na szczupły obręb niniejszego pisma dozwalał uszczuplić w jakikolwiek sposób opis tych doświadczeń i ich wyników.

P. Dr. Th. *Schwann* w Berlinie przekonał się w r. 1837, że świéży odwar mięsa nie gnije, i że płyn sposobny do fermentowania niefermentuje, gdy przystęp do niego ma tylko wyżarzone powietrze. Doświadczenia te przekonały, że tlen, czyli kwasoród powietrza nie jest sam przez się pobudką do fermentacji, do pleśnienia, gnieia lub tworzenia się wymoczków, lecz, że przymiot obudzenia fermentacji właściwym jest niewiadomemu tworowi znajdującemu się w atmosferze i niszczejącemu skutkiem gorąca. P. *Schwann* domyśla się, że fermentacja i gnicie powstaje w skutek mikroskopicznego zarodku, zawartego w powietrzu, a składającego się z grzybków fermentacyjnych albo z wymoczków Te istoty organiczne rosną następnie kosztem fermentującego albo gnijącego ciała, mnożą się i utrzymują rozpoczęte przeistoczenie się ciał fermentujących.

Z drugiéj strony, już się tego domyślał *Rigaud de l'Isle* i wnioskował z swoich badań nad miasmatycznością pontyjskich bagien, że najprostszą ochroną przeciw zaraźliwości wyziewów jest pobliski las.

P. *Loewel* wykazał doświadczeniami swemi, że przesycony wodny roczyn soli glauberskiéj nie krystalizuje, gdy roczyn styka się z powietrzem przepuszczonem przez warstwę bawełny. Ten sam roczyn tężeje prawie natychmiast w zetknięciu z zwyczajnem niecedzonem powietrzem.

Te fakta naprowadziły pp. *Schroder* i *Dusch* na domysł, że odwar mięsa powinienby zachować się tak świéżo pod wpływem powietrza cedzonego przez bawełnę, jak się świeżo. utrzymuje w zetknięciu z wyżarzonem powietrzem. Za cedzidło użyli bawełny, gdyż ta, jak wiadomo, pochłania chciwie gazy i wciąga zaraźliwe miazma, które się tak łatwo przez bawełnę w dalekie okolice udzielają.

Doświadczenia te są następujące:

Cedzidło składa się z rurki szklannéj mającéj jeden cal średnicy a 20 cali długości. Rurka ta napycha się bardzo lekko bawełną, poprzednio w kąpieli wodnéj wysuszoną. Druga część apparatu jest bania. szklanna, szczelnie zatkana korkiem napojonym gorącym woskiem. W korku są dwie rurki zgięte pod prostym kątem, Jedną rurkę łączy zię szczelnie z cedzidłową rurką. Druga rurka służy do ciągnienia powietrza, a koniec jéj w bańce jest bardzo blisko powierzchni ciała próbie poddanego. W butelce jest ciało sposobne do fermentacyi, odwar mięsa, mięso, warka słodowa lub t. p. Zamknąwszy szczelnie wszystkie połączenia aparatu, rozgrzéwa się ciało zawarte w butelce aż do zagotowania i utrzymuje w stanie wrzącym tak długo, aż się rurki dobrze rozgrzeją; w końcu trzeba przekonać się, że wszystkie złączenia szczelnie są zamknięte.

I. Doświadczenie zrobiono na mięsie wodą zalanym w takim aparacie. Dla porównania, w drugiej bańce znajdowało się takie same mięso zetknięte z niecedzonem powietrzem. Mięso stykające się wprost z powietrzem wydawało już w 14 dni woń bardzo odrażającą. Mięso zaś w bańce połączonéj z rurką cedzącą powietrze nie zmieniło się jeszcze w 24 dni, a rozgrzane wydawało woń świéżego mięsa.

II. To samo doświadczenie powtórzono w ciepłéj porze roku, obchodzono się z mięsem jak poprzednio, z tą tylko różnicą, że nie odmieniono powietrza w nocy. Próba trwała 24 dni, skutek był ten sam jak w poprzedniém doświadczeniu.

III. Odrzucono cedzidło z bawełny i włożono w korek, szczelnie zamykający, rurkę długości jednéj stopy, otwartą, a mająhą jednę linję tylko średnicy. Rurka tak wązka dawała bardzo skąpy przystęp powietrzu. Po 9 dniach porósł odwar mięsny obfitemi grzybami pleśni. Po 19 dniach była woń tego odwaru mocno tchnąca pleśnią, ale nie rzeczywistą zgnilizną.

IV. Zagotowano mięso w bańce z wodą i zatkano bańkę, jeszcze mocno gorącą, lekko złożoną bawełną. Na tę bawełnianą zatyczkę przywiązano jedwabnym sznurkiem pęczek bawełny, przepuszczający powietrze. Powietrze stało się przez ochłodzenie rzadszém w bańce niz zewnętrzne, dlatego przecedziło się to osiatnie przez bawełnę do wnętrza bańki i do mięsa. Po 24 dniach nie było znać ani pleśnl ani zgnilizny, w niektórych miejscach tylko zdawało się mięso nieco bielsze niż przedtem. Odwar, w którym było to mięso, miał smak czystego rosołu i jak ten, czerwienił niebieski papiér łakmusowy.

V. Te same doświadczenia powtórzono z warką słodową. Próby trwały 24 dni i w lecie. Warka zetknięta z niecedzonem powietrzem zapleśniała już w 8 dni i stała się mętną. Warka stykająca się z cedzonem powietrzem utrzymała się 24 dni w stanie czystym i bez śladu pleśni. Odjąwszy bawełnę, warka, która się 24 dni czysto utrzymała, porosła nader prędko plesnią i właśnie przedewszystkiem w 'ém miejscu, gdzie z nią najpierw zetknęło się niecedzone powietrze.

VI. Mleko świéżo zagotowane nie dało się ochronić od zepsucia przez zetknięcie go z cedzonem tylko powietrzem, skwaśniało, woń jego była ta sama jak zepsutego séra. Różnica między mlékiem zetkniętem z cedzonem a niecedzonem powietrzem była ta, że pierwsze nie było pokryte pleśnią, a drugie zupełnie.

VIII. Świeże mięso włożono do bańki bez zalania go wodą, rozgrzano żeby wypędzić powietrze i zatkano bawełną, przez którą przecedziło się powietrze. Mięso to zepsuło się tak prędko jak i próbka stykająca się z zwyczajnem powietrzem. Całą różnicę stanowiło, że mięso które zagniło w cedzonem powietrzu nie miało ani śladu wymoczków, mięso zaś zagnite w zwyczajnem powietrzu miało ich bardzo wiele.

Z tych doświadczeń wynika wniosek, że są samoistne rozkłady organicznych ciał, które odbywają się przez sam przystęp tlenu czyli kwasorodu powietrza. Takiemi są: gnicie mięsa bez wody, séra w mléku, przetworzenie się cukru w mléku w kwas laktowy czyli mlékowy. Są zaś inne rozkłady, do których nie wystarcza sam przystęp tlenu, ale trzeba do ich poczęcia jeszcze tych niewiadomych przymięszek powietrza, które przy jego cedzeniu pozostają na bawełnie, albo przez żarzenie niszczeją. Tego ostatniego rodzaju rozkładem jest fermentacja warki słodowéj i gnicie odwaru mięsa czyli rosołu. Zdanie niektórych u-

czonych, jakoby fermentacja winna i zgniła były jednocześnie czynnością maleńkich zwierzątek lub wzrostem drobnowidnych roślinek, ma nowe za sobą prawdopodobieństwo. Powstanie wreszcie tych najmniejszych roślinek lub zwierzątek sposobem pierwotnym, bez poprzedniego bytu rodziców, jest fałszywym domysłem, który upada przez każde bliższe poznanie życia roślin i zwierząt. Wszystkie organizmy powstają z jaj, a najmniejsze, zapewne z zarodków rozsianych w powietrzu.

(*Tyg. Roln.-Przem. Krakow.*) *J. B. R.*

PSZCZOŁA.

(Dalszy ciąg).

Przestawianie ulów.

Przestawianie ulów wykonywa się w tym celu, by wzmocnić słabe; a dzieje się tym sposobem, że na miejsce słabego, stawia się mocny i liczny ul. Przy zamienianiu miejsca ulów, następujące prawidła zachować należy:

1. Oba ule muszą być zdrowe i nieosierociałe.

2. Tylko w czasie obfitości miodu można z pożytkiem ule przestawiać.

3. Do przestawiania wybierają się kószki, o ile możności, równé wielkości, równego kształtu i koloru.

4. Miejsca zamieniać się mających uli lub kószek, nie powinny znajdować się zbyt blisko siebie.

5. Przestawia się zaś ule w czasie największego latania pszczół.

6. Chcąc zapobiedz późnemu rojeniu jakiego ula, tedy przestawić go tylko na miejsce słabszego od siebie, wkrótce pewna część pszczół przyłączy się do słabszych i roić się nie będą.

Podstawianie ulów.

Ma ten cel, iż pszczoły węzę powiększają i więcej robią miodu. Wieńce u magazynowych ulów ułatwiają to postępowanie, które się wykonywa:

1. Jeżeli okolica i położenie sprzyjają pszczelnictwu, i jeżeli rok jest pomyślny i w miód obfity.

2. Jeżeli się chce mieć zawsze dobrą i świeżą węzę.

3. Jeżeli się chce zapobiedz rojeniu.

4. Jeżeli ul jest ciężki i pszczoły wylegają.

Trzeba zaś to postępowanie zaniechać:

1. Jeżeli rok jest niepomyślny dla pszczół.

2. Jeżeli ul lub kószka nie mają odpowiedniéj wagi.

Wieńce około 4ch cali wysokie, które pod ule magazynowe lub też pod zwyczajne kószki zadają, nie powinny być zawielkie i muszą stosować się do własności ula lub kószki. Zawielkiemi będąc, niechętnie w nich pszczoły zarabiają i mniéj miodu znoszą.

O rojeniu pszczół.

Rój, jestto gromada pszczół z jedną lub kilkoma matkami, czyli królowemi na czele, która wychodzi z macierzystego ula, by gdzieindziéj założyć sobie własne i udzielne państwo, albo gminę. Wychodząc na nową osadę, zabierają już z sobą część materjału, z którego zaraz po osadzeniu się, zaczynają robić plastry węzy. Rojenie się pszczół jest naturalny sposób ich mnożenia się.

Każdy pierwszy rój, którem ul wydaje, i z którym stara matka odchodzi, nazywa się rój ranny; następujące, które wychodzą z tego samego ula, i których może być według okoliczności roku, 2, 3 i więcéj, nazywają się późniejszemi rojami. Jeżeli pierwszy rój jeszcze w tym samym roku wyda rój także, to nazywa się rojem panieńskim. Potrzebującemi albo zgłodniałemi rojami zaś nazywają te, które potrzebą przyciśnione, wyciągają wtenczas gdy mole ul opanowały, albo gdy żadnego zapasu miodu w nim nie masz. Często też późniejsze roje wychodzą razem z pierwszym, co za szczęście uważać należy, albowiem roje takie bywają bardzo mocne.

Czas rojenia się pszczół i liczba rojów, jest nader rozmaitą, a zawisłą od okolicy, od pory roku, od mocy i wielkości, od ciepła i zapasu miodu przezimowanego ula, tudzież od płodności jego matki. Chcąc mieć naturalne, dobre i liczne w pszczoły roje, trzeba uprzątnąć przeszkody, które rojeniu stoją na zawadzie. Należy zatem zważać na następujące okoliczności:

1. Nie obsadzać pszczół ani w zbyt wielkie, ani w zbyt małe ule, lecz takie, które w zwyczajnych latach wypełnić mogą.

2. Gdy w czasie rojów napełniają się ule miodem i pszczołami, nie trzeba pod nie zakładać wieńców.

3. Ule, po których spodziewamy się rojów, trzeba na wiosnę dobrze opatrywać i pielęgnować, i nie podrzynać ich zanadto

4. Jeżeli w Maju lub w Czerwcu nastaną dni słotne, tedy trzeba dać pszczołom pod wieczór po kilka łyżek miodu, aby nie marnowały z obawy zarodu.

Ponieważ pszczoły roją się często bez wszelkiego oznajmienia, trzeba więc przez cały czas rojenia od 9tej z rana aż do 3ciéj po południu pilne na ule dawać baczenie. Pszczoły rade się roją zaraz po deszczu, jeżeli nastąpi po nim skwarne ciepło bez wiatru. Późniejsze atoli roje mniéj zważają na pogodę. Zazwyczaj następuje zaś rojenie wtedy, gdy już znaczna liczba młodych pszczół wyszła z swych komórek, tak, iż im miejsca brakuje, gdy nowego zarodu już pełno, iż jajka i czerwie zajmują wszystkie komórki i gdy już komórki dla młodych matek napełnione są zapłodem.

Krótko przed rojeniem się wszakże pojawiają się zazwyczaj następujące znaki:

1. Trutnie wylatują przed południem i bujają przed ulem.

2. Powracające pszczoły z pola zostają przed ulem.

3. Niespokojny a rześki ruch pszczół przy otworze wylotowym i wesołe brzęczenie, czyli granie.

3. Wyleganie pszczół na około otworu ula, gdzie coraz większy formują wieniec.

5. Wyraźne wołanie w ulu: tyt, tyt, tyt! lub: kwa, kwa, kwa! które przez kilka wieczorów i nocy przed wyrojeniem się późniejszego roju słyszeć się daje.

6. Jeżeli rój wróci się do ula macierzystego, to niezawodnie wyjdzie znów napowrót drugiego lub trzeciego dnia. Gdyby zaś wrócił dla tego, że stracił matkę, tedy wyjdzie napowrót ósmego lub dziewiątego dnia, gdy sobie wylągł nową matkę.

Pierwsze roje są najlepsze, gdyż są liczne i mocne, i same się w potrzebną żywność na zimę opatrzyć mogą. Tych się więc też nie łączy z innemi, ale za to można tém bezpieczniéj połączyć dwa późniejsze roje. W ogóle trzeba uważać na to, aby mieć mniéj rojów, ale mocne i liczne w pszczoły.

Lot pszczół rojących się całkiem jest różny od zwyczajnego ich lotu; odbywa się w skupieniu, w którego środku jest matka. Gdyby ona zginąć miała, wnet się rojenie kończy, a pszczoły wracają do macierzystego ula napowrót. Jeżeli zaś królowa znajduje się w roju, tedy zbierają się pszczoły około niéj, a uczepiwszy się jakiego przedmiotu, zawieszają się nakształt worka, lub też w formie winogrona, jedne drugich trzymając się, w którémto położeniu z łatwością ująć go można.

Przy zdejmowaniu rojów trzeba następujące zachować prawidła:

1. Wszelkie narzędzia potrzebne do zdejmowania rojów, jako to: miękka glina, woda, sprzęty i naczynia do kadzenia i t. p. należy mieć na pogotowiu.

2. Potrzebne do osadzania rojów kószki lub ule, powinny być także na podoręczu i w dostatecznej liczbie. Należy je przed użyciem dobrze wytrzeć wewnątrz liściem jabłonkowem lub martwemi pokrzywami, a zewnątrz należycie opatrzyć. Stare, już używane kószki lub ule, wystawić na słońce, aby kit się rozgrzał i przyjemną woń rozpostarł. Mając ul z młodą węzą można go także użyć do obsadzenia roju, ale go trzeba też wprzód rozgrzać na słońcu, aby wosk wydał zapach przyjemny.

3. Jeżeli nie masz w bliskości drzew nizkich lub krzewów, trzeba osadzić na kółkach wiehy z gałązek topolowych, wierzbowych i t. p., na których roje chętnie się owieszać będą.

4. Gdy już rój uczepił się jakiego przedmiotu, tedy go ująć i podstawić pod niego kószkę, opartą na kilku drewienkach, tak, aby pszczoły wygodnie w nią wejść mogły. Czyli matka jest przy roju, można poznać po spokojności pszczół i po wesołem ich brzęczeniu.

5. Jeżeli zaś pszczoły są niespokojne i nie chcą do kószki wchodzić, tedy nie mają wśród siebie matki. Trzeba więc bacznie obejrzyć się na około, a za zwyczaj znajdzie ją się przy małéj kupce pszczół. Zabrać ją tedy razem z pszczołami i przynieść do kószki.

6. Jeżeli rój zabiera się na ucieczkę, tedy trzeba go kropić wodą, albo też wystrzelić prochem między pszczoły, a niezawodnie usiądą.

7. Chcąc nareszcie, aby rój pszczół w bliskości się wiązał, można też ścieśnić otwór wylotowy.

8. Zdjęcie roju nisko osiadłego nie robi wiele trudności; gdy atoli uwiązał się wysoko, n. p. na gałęzi drzewa, tedy trzeba przywiązać kószkę do długiéj i dość mocnéj tyczki, podnosząc ją otworem pod rój wiszący, a potem założyć na gałąź hak i mocno nim potrząsnąć, aby pszczoły opadły w kószkę.

9. Jeżeliby rój osiadł na ziemi, natenczas położyć na około niego parę drewien i postawić na nie kószkę otworem, a pszczoły same wyjdą. (Dalszy ciąg nastąpi).

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy: (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwerti 937, pszenicy czetwerti 3,000, jęczmienia czetwerti 1,480, owsa czetw. 2,008, grochu polnego czetwerti 577, gryki czetwerti 313, kaszy jęczmiennej czetwerti 247, kartofli czetwerti 658, siana pudów 24,362, słomy pudów 8,505.

SREDNIE CENY ŻYWNOŚCI NA TARGACH WARSZAWY I PRAGI

Dnia 29 stycznia (10 lutego) 1855 roku.

	Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.		Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.
Zyta czetwert	9	65½			Siana fura 1-konna	3	—	5	25
Pszenicy „	11	13			„ „ 2-konna	4	35	8	25
Grochu	10	17¼			Słomy pud	—	20	—	—
„ cukrowego	11	27½			„ fura zwycz.	2	25	4	—
Fasoli	13	53			Drzewa sosn. sążeń	—	—	—	—
Gryki	6	93			Wół dobry	35	—	62	—
Jęczmienia	8	30			„ sredni	28	—	34	—
Owsa	5	29			„ lichy	18	—	27	—
Mąki pszen. przedniéj	16	74			Ciele	3	38	—	—
„ ordynarnéj	12	37			Baran	—	—	—	—
„ żytnéj pytlowéj	9	76			Wieprz dobry	18	—	33	—
„ gryczanéj	11	32			„ sredni	14	—	17	—
Kaszy jaglanéj	16	65			„ lichy	10	—	13	—
„ gryczanéj zw.	13	90			Masła pud	8	—	—	—
„ drobnéj	25	84			Słoniny „	4	60	—	—
„ jęczm. perł.	25	84			Kartofli czetwert	4	6	—	—
„ „ ordyn.	11	56½			Okowity wiadro	4	44	—	-
Siana pud	—	32			Szumówki wiadro	2	66½	—	—

Sprowadzono w dniu 29 stycznia (10 lutego) r. b. z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 664. z różnych miejsc Królestwa 173. ogółem wołów sztuk 843, wieprzy 785, cieląt 774: z tych zakupili rzeźnicy tutejsi wołów sztuk 557, na prowincję 127, na liwerunek 144, remanent 15, wieprzy 671 cielęta wszystkie

---

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 28 stycznia (9 lutego) 1855 roku.	ŻĄDAJĄ Rs.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ Rs.	DAJĄ kop.
MONETY.				
Pół-Imperyały	5	36	5	35
Hollenderskie dukaty nowe	—	—	—	—
PAPIERY.				
Obligi skarbowe 4-proc. za 100 rs. oprócz kuponu	76	7	—	—
Listy zast. białe II okresu (oprocz kuponu) za 100 zł.	—	—	—	—
„ „ „ III „ „ „ za 15 rs.	15	18	15	15
„ „ Serye wylosowane	—	—	—	—
Obligacye cząstkowe na 500 zł. oprócz kuponu	—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 zł. bez procentu	—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwid. za 100 zł.	—	—	—	—
Nowa rosyjska pożyczka z r. 1854 oprócz kuponu	93	11	—	—
WEXLE				
Berlin 100 talarów . . . 2 m.	100	50	100	20
Gdańsk 100 tal. . . . 2 m.	—	—	—	—
Hamburg 300 BMk. . . . 2 m.	150	—	—	—
Londyn 1 funt sterl. . . . 3 m.	6	55	—	—
Petersburg 100 rs. . . . 1 m.	—	—	99	75
Paryż 300 franków . . . 2 m.	79	35	79	5
Wiedeń 150 złr. . . . 1 m.	79	65	—	—
Wrocław 100 tal. . . . 2 m.	—	—	—	—

Wartość Kuponu bieżącego od Obligów skarbowych rs. 1 kop. $43\frac{1}{8}$

„ „ „ od Listów zastawnych kop. $7\frac{5}{6}$

Nowa rossyjska pożyczka rs. 1 kop. $63\frac{3}{8}$.

W drukarni J. Unger.—Wolno drukować.—W Warszawie dnia 29 stycznia (10 lutego) 1855 roku. — Cenzor, sekretarz kolegjalny, T. Hertz.